



## Produktspezifikation

Version: 01  
Erstellt / Geändert am: 10.04.2018  
Freigabe: QS  
Art.-Nr.: 112 Seite 1 von 4

**Art.-Nr.: 112**

### **Honig-Senf-Creme**

**ohne Zusatz von Konservierungsstoffen**

**GTIN: 4004820801126**

**Rechtlich vorgeschriebene  
Produktbezeichnung:**

Eine mit Honig und Rotisseur-Senf verfeinerte Creme

**Zutatenliste:**

Zutaten: Rapsöl, Senf 16 % [Wasser, **Senfsaat**, Branntweinessig, Weinessig, Speisesalz, Sherryessig, Zucker, Gewürze], Honig 16 %, **Eigelb**, Zucker, Branntweinessig, Gewürze, Knoblauch, Speisesalz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Xanthan; Reismehl, Zitronensaftkonzentrat.

**Verpflichtende Kennzeichnung  
an loser Ware:**

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung, Allergene: siehe Allergenliste



# Produktspezifikation

Version: 01  
Erstellt / Geändert am: 10.04.2018  
Freigabe: QS  
Art.-Nr.: 112 Seite 2 von 4

## Zutatenliste

### Eingesetzte Zusatzstoffe

<input type="checkbox"/> Antioxidationsmittel	<input type="checkbox"/> Säuerungsmittel
<input type="checkbox"/> Emulgator	<input type="checkbox"/> Säureregulator
<input type="checkbox"/> Farbstoff	<input type="checkbox"/> Schaummittel
<input type="checkbox"/> Festigungsmittel	<input type="checkbox"/> Schmelzsalz
<input type="checkbox"/> Geliermittel	<input type="checkbox"/> Stabilisator
<input type="checkbox"/> Geschmacksverstärker	<input type="checkbox"/> Süßungsmittel
<input type="checkbox"/> Konservierungsstoff	<input type="checkbox"/> Trennmittel
<input type="checkbox"/> Mehlbehandlungsmittel	<input type="checkbox"/> Überzugsmittel
<input type="checkbox"/> modifizierte Stärke	<input checked="" type="checkbox"/> Verdickungsmittel E 412, E 410, E 415

### Sensorik:

Farbe:	gelblich
Geruch:	produkttypisch, nach Senf
Geschmack:	nach Senf, leicht scharf, würzig
Konsistenz:	homogen, produkttypisch fest

### Lager und Transportbedingung:

+2 °C bis +7 °C ;  
Mindesthaltbarkeit: 16 Tage

### Verpackung und Kennzeichnung:

Transparente PP-Schale mit transparentem PP-Stülpdeckel  
Loskennzeichnung: Buchstabe „L“ plus Tageszahl  
Hersteller-Code: DE NW 502 EG

Verpackung Bezeichnung: 1 x 1.000 g

Verpackungseinheit (Netto Gewicht): 1000 g

Länge: 180 mm

Breite: 109 mm

Höhe: 95 mm

### Conveniencegrad:

<input type="checkbox"/> Roherzeugnis	<input type="checkbox"/> küchenfertig
<input type="checkbox"/> zubereitungsfertig	<input type="checkbox"/> garfertig
<input type="checkbox"/> regenerierfertig	<input checked="" type="checkbox"/> verzehrfertig



# Produktspezifikation

Version: 01  
 Erstellt / Geändert am: 10.04.2018  
 Freigabe: QS  
 Art.-Nr.: 112 Seite 3 von 4

**Mikrobiologische Daten:** Das Produkt entspricht den Richt- und Warnwerten für Mayonnaisen, Dressings, Salatsoßen der deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie

<b>Keimart</b>	<b>Richtwert</b>	<b>Warnwert</b>
<b>Gesamtkeimzahl</b>	<b>1 x 10<sup>6</sup></b>	
<b>Enterobacteriaceae</b>	<b>1 x 10<sup>3</sup></b>	<b>1 x 10<sup>4</sup></b>
<b>Escherichia Coli</b>	<b>1 x 10<sup>1</sup></b>	<b>1 x 10<sup>2</sup></b>
<b>Hefen</b>	<b>1 x 10<sup>5</sup></b>	
<b>Schimmelpilze</b>	<b>1 x 10<sup>3</sup></b>	
<b>Koagulase positive Staphylokokken</b>	<b>1 x 10<sup>1</sup></b>	<b>1 x 10<sup>2</sup></b>
<b>Präsumtive Bacillus cereus</b>	<b>1 x 10<sup>2</sup></b>	<b>1 x 10<sup>3</sup></b>
<b>Salmonellen</b>		<b>nicht nachweisbar in 25 g</b>
<b>Milchsäurebakterien</b>	<b>1 x 10<sup>5</sup></b>	
<b>Listeria monocytogenes</b>		<b>1 x 10<sup>2</sup></b>

## Allergenkennzeichnung:

	<b>Verwendung von Zutaten mit allergenauslösenden Stoffen Use of ingredients with allergen substances</b>	<b>Laut Rezeptur enthalten / containing as recipe:</b>
1	Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	Nein
2	Krebstiere und -erzeugnisse	Nein
3	Eier und -erzeugnisse	Ja
4	Fisch und -erzeugnisse	Nein
5	Erdnüsse und -erzeugnisse	Nein
6	Soja und -erzeugnisse	Nein
7	Milch und -erzeugnisse	Nein
8	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	Nein
9	Sellerie	Nein
10	Senfsaat	Ja
11	Sesamsamen	Nein
12	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO <sub>2</sub>	Nein
13	Lupinen und -erzeugnisse	Nein
14	Weichtiere (Schnecken, Muscheln oder Kopffüßler)	Nein



## Produktspezifikation

Version: 01  
Erstellt / Geändert am: 10.04.2018  
Freigabe: QS  
Art.-Nr.: 112 Seite 4 von 4

### Nährwerte pro 100g gemäß LMIV Anhang XV:

Energie	2287 kJ
	554 kcal
Fett	52,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,4 g
Kohlenhydrate	17,9 g
davon Zucker	17,5 g
Eiweiß	1,8 g
Salz	1,4 g

### GVO / GMO Erklärung:

Wir bestätigen, dass die genannten Produkte, deren Zusatzstoffe, technische Hilfsstoffe oder Vorprodukte, sowie enthaltene Aromen und Enzyme weder gentechnisch veränderte Proteine noch gentechnisch veränderte DNA enthalten. Dieses Produkt unterliegt somit nicht der Verordnung (EG) 1829/2003 und ist nach der Verordnung (EG) 1830/2003 nicht Kennzeichnungspflichtig.

Ausgenommen sind zufällig oder technisch nicht vermeidbare GVO- Anteile (je Zutat) mit einem Schwellenwert kleiner als 0,9%.

### Lebensmittelrechtliche Erklärung:

#### Haftungsbeschränkung/Erklärung

Unsere Produkte entsprechen im ungeöffneten Zustand und bei angemessener Lagerung, bezogen auf den Untersuchungszeitpunkt und im Rahmen der von uns angewandten Proben, den Bestimmungen des deutschen Lebensmittel – und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) sowie den einschlägigen lebensmittelrechtlichen EU-Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Die Ausführungen dieser Spezifikation beruhen auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und Erfahrungen. Sie sind lediglich als Information über unser Produkt zu werten und befreien nicht von der eigenen Prüfung. Für die Eignung unserer Produkte zu einem bestimmten Verwendungszweck können wir keine Haftung übernehmen. Alle gesetzlichen Bestimmungen und Hygienemaßnahmen, die die Weiterverwendung des Produktes betreffen, sind somit vom Anwender eigenverantwortlich einzuhalten.

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.